

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Towarzystwo Akcyjne Budowy Transmisyj, Maszyn i Odlewni Żelaza J. JOHN W ŁODZI

Własne biura sprzedaży:

w Warszawie Krakowie Poznaniu Lwowie Katowicach Lublinie Gdańsku
Jerozolimska 51 Basztowa 24 Cieszkowskiego 8 Zyblikiewicza 39 Ks. Damrota 6 Krak. Przedm. 58 Schüsseldamm 62
Adres telegraficzny „TRANSMISJA”

PĘDNIĘ (transmisje) — Łożyska samosmary — Wieszaki — Wałki — Sprzęgła stałe i rozłączane: kłowe i cierne — Koła pasowe i linowe — Naprężacze pasów — Kierowniki pasowe — Wykonanie dokładne — Kontrola sprawdzianami różnicowymi — Produkcja masowa na skład; terminy krótkie

KOŁA ZĘBATE, czołowe i stożkowe z zębami obrabianymi na specjalnych automatach

TOKARKI pociągowe, — szybko tnące z wałkiem pociągowym do toczenia i śrubą pociągową do gwintów — Budowa mocna — Wykonanie serjami bardzo dokładne — Wrzeciona szlifowane — Każda tokarka próbowana i kontrolowana protokółarnie

WIERTARKI kolumnowe ze skrzynką biegową (8 szybkości) i samodzielnym posuwem wrzeciona (4 szybkości) dla wiercenia otworów do 32 i 40 mm

KOTŁY STREBELA, oryginalne do ogrzewań centralnych

RUSZTY ekonomiczne własnego systemu i wszelkie odlewy

ODLEWY według przysłanych rysunków i modeli

DOSTAWA ZE SKŁADÓW LUB W TERMINACH KRÓTKICH.

Czeska Fabryka Maszyn i Pomp

Rok zał. 1872

K. A. Pojepnij Warszawa Warszawa 17

Wszystkie urządzenia maszyn, aparaty oraz artykuły dla browarów, slodowni i skladow piwa.

Bez zamówienie zagranicą zapykucie w kraju!

HUTA SZKLANA „FENIKS” Spółka Akcyjna w PIOTRKOWIE TRYB.

WYRÓB WSZELKICH BUTELEK, DEMIONÓW I BALONÓW ZE SZKŁA ORANŻOWEGO.

Specjalność: BUTELKI DO PIWA, PORTERU I WÓD MINERALNYCH.

Adres: PIOTRKÓW TRYB. Telefon 111.

Adres telegr.: FENIKS—PIOTRKOW TRYB

Rola piwa w podróżach kap. Cook'a.

(Dokończenie).

Dłuższy pobyt i wypoczynek w Nowej Zelandji jest pobudką do „uprzemysłowienia” wyprawy i z rozkazu kapitana przystąpiono do warzenia piwa, dodając dla smaku gałązek pewnego gatunku krzakowej jodły.

Pod datą 26 marca 1773 roku czytamy:

„Zaczęto oprócz tego warzyć piwo z gałęzi i liści pewnego drzewa, które jest bardzo podobne do czarnej „jodły” (z Ameryki) Anglicy nazywają tę jodłę — „spruce”.

„Wiadomości o tem drzewie i jego podobieństwo do „spruce” pozwoliły mi przypuszczać, że domieszane do wyciągu brzeczeki piwnej i melasy, da piwo bardzo zdrowe, mogące zastąpić pokarm roślinny, którego brak w tej miejscowości, a dalsze fakty dowiodły, że się nie myliłem”.

„A teraz, kiedy mówiłem o wyciągu brzeczeki piwnej, nie będzie zbyt cennym zakomunikować czytelnikowi, iż dokonałem wielu prób od czasu wyjazdu z przyłodka Dobrej Nadziei i że w zimnym klimacie wyniki przechodzą wszelkie oczekiwania. Wyciąg rozpuszczony w ciepłej wodzie w stosunku 1 do 12 dawał słabe piwo zbawienne i dobre w smaku. Jedna miara wyciągu przygotowana przez p. Pelham znośiła 16 miar wody. Niema trudności z wywołaniem fermentacji jeżeli posługiwać się wodą ciepłą, (która zawsze wydaje się odpowiedniejszą) i jeżeli przechowuje się w miejscu ciepłym, kiedy jest zimno. Resztki piwa słabego lub mocnego zastępują drożdże”.

Wreszcie w maju tegoż roku kap. Cook powraca do opisu w jaki sposób piwo przyrządzano i „wzbogacano” ilość surowców przez zastosowanie nowej rośliny.

„Załoga, wystawiona codziennie na deszcz, nie była przez to znużona, przeciwnie, ci, którzy byli chory lub niedomagali, podczas lądowania odzyskiwali powoli zdrowie i wszyscy byli silni i rześcy; te skutki należy przypisywać zdrowotności miejsca i świeżej prowizji jaką tu znalazłem; niemało jednak przyczyniło się do tego piwo. Wspomniałem już, że przyrządzaliśmy je z początku z wywaru liści „spruce”; lecz było ono zbyt przeczyszczające i następnie dodawaliśmy taką samą ilość rośliny herbacianej (nazwa wymyślona podczas mojej pierwszej podróży, gdyż posługiwaliśmy się nią zamiast herbaty), która niszczyła częściowo własności przeczyszczające tamtej i czyniła piwo nadzwyczaj dobrem. Przyrządzaliśmy je jak piwo z „spruce” w następujący sposób:

„Naparza się naprzód silny wywar z młodych gałązek „spruce” i rośliny herbacianej przez wygotowanie ich od trzech do czterech godzin, lub dotąd, póki skórka nie oddziela się łatwo od rdzenia gałązki; wlewa się wywar do należytej miary melasy (10 galonów wystarcza na beczkę 240 galonów piwa). Po zagotowaniu tej mieszaniny zlewa się do beczek i dodaje się taką samą ilość wody, mniej więcej, podług mocy wyciągu, lub podług upodobania. Kiedy wszystko dojdzie do temperatury mleka, dolewa się resztek piwnych drożdży, jeżeli są, lub czegokolwiek co wywołuje fermentację, i za kilka dni piwo będzie zdatne do picia. Jeżeli użyto dwa lub trzy razy tej samej beczki, zazwyczaj piwo samo przez się fermentuje, zwłaszcza podczas ciepłej pogody. Ponieważ miałem na okęcie zgęszczoną brzeczkę piwną i nie mogłem jej lepiej zużytkować, mieszałem ją z melasą i cukrem ażeby te artykuły na dłużej starczyły, gdyż nie miałem więcej jak jedną beczkę melasy i przeznaczyłem na inny użytek resztę cukru jaka mi pozostała. Zrobiłbym większy ich zapas w Anglii, gdybym znał dobre zalety tego piwa i doskonały wpływ jaki wywiera na załogę. Należy przyznać, że byłem zniechęcony w mojej pierwszej podróży przez nieudane doświadczenia;

teraz wierzę, że miało to miejsce z powodu nieumiejętności".

Po wyruszeniu w dalszą podróż w kierunku Taiti stan zdrowotny, szczególnie na żaglowcu „Aventure” pogarsza się i oto jak tłumaczy to kap. Cook:

„29 posłałem na okręt „Aventure”, żeby poinformować się co do zdrowia załogi i dowiedziałem się, że kap. Furneaux ma chorych; wiadomość ta była prawdziwa: umarł kucharz, a szkorbut i krwotoki zatrzymały na narach 20 najlepszych marynarzy. My mieliśmy na liście zaledwie 3-ch chorych, jeden tylko z nich miał szkorbut, inni jednak mieli symptomy początkowe i dawano im brzeczkę piwną i t. d.

„Należy zauważyć, że na „Resolution” spożywaliśmy więcej kapusty i brzeczeki piwnej, aniżeli na „Aventure”.

Nieco dalej pisze Forster:

„... i myślę, że wówczas wszyscy, bez wyjątku, przyznali, że nie zapadliśmy na szkorbut (na żaglowcu „Resolution”) z powodu piwa i owoców, których używaliśmy w Nowej Zelandji.

Kap. Furneaux, z którym rozmawialiśmy, mówi, że ma jeszcze chorych i że większość jest zaatakowana przez szkorbut. Nasza załoga jest ciągle zdrowa i p. Cook stosuje wszelkie środki, ażeby zachować nasze zdrowie”.

Alkohol i piwo 1925—1926 r.

Zamożność społeczeństwa możemy mierzyć stopniem zaspokojenia jego potrzeb. Dość dokładny obraz daje w tym wypadku porównanie ilości rocznego spożycia na jednego mieszkańca artykułów spożywczych pierwszej potrzeby. Nie mając pod ręką innych danych statystycznych, rozpatrując okres powojenny, przytoczymy tylko daty statystyczne spożycia cukru. Zaznaczyć jednak musimy, że spożycie innych artykułów codziennego użytku, jak mięso, chleb i t. p. w tym samym stosunku z roku na rok wzrasta, zbliżając się do norm fizjologicznych, świadczących o pełnym zaspokojeniu potrzeb odżywczych ludności.

Spożycie cukru wynosiło w roku 1920/21 zaledwie 4,31; w 1921/22 — 4,77; w 1922/23 — 6,35; 1923/24 — 6,43; w 1924/25 — 8,66; 1925/26 — 9,12; 1926/27 — wynosić będzie, według przypuszczeń biura statystycznego Związku Cukrownictwa, którego łaskawej uprzejmości daty powyższe zawdzięczamy, 9,60 kg. rocznie na 1 mieszkańca. Z dat powyższych widzimy, że spożycie stale wzrasta a w ciągu siedmiu lat podwoiło się z nawiązką. Różnice z roku na rok wynoszą 0,46; 0,58; 0,08; 2,23; 0,46; 0,48 i średni roczny przyrost wynosi za okres o którym mowa 0,71. Wyjątkowe lata są 1923/24 i 1924/25, z których pierwszy wykazuje minimalny, bo zaledwie 0,08, drugi zaś niezwykle wysoki przyrost spożycia cukru stanowiący aż 30% roku poprzedniego.

Okres gospodarczy 1923 był okresem lawinowego spadku marki polskiej i temu jedynie przypisywać możemy nienormalny, znikomy niemal wzrost spożycia, świadczący o faktycznym zubożeniu ludności. Pozornie zdawałoby się mogło, że ucieczka przed marką winna była prędzej wpływać na wzmoczenie spożycia aniżeli je hamować. Okazało się jednak, że tak nie jest, gdyż ucieczkę przed marką obserwować mogliśmy tylko w sferze przemysłu i handlu, nie zaś w szerokich masach ludności, stanowiących znakomitą przewagę w spożyciu.

Z chwilą stabilizacji waluty i wprowadzenia złotego, to jest w okresie gospodarczym 1924 r., spożycie wzrasta odrazu o 2,23 czyli o 30% w porównaniu do roku klęski finansowej, który w tym wypadku gra rolę jakby odskoczni. Ten to okres 1924/25 bez tej podniety, licząc średni przyrost spożycia 0,71 rocznie doprowadziłby je do normy 7,89 nie zaś jak stało się w rzeczywistości do 8,66.

Z powyższego pozwalam sobie wyciągnąć wniosek, że stabilizacja waluty przeprowadzona w 1924 roku miała niezwykle dodatni wpływ na pogłębienie rynku artykułów spożywczych, co jest wymownem

WAŻNE

dla producentów chmielu!

Interesuje mnie
tegoroczny zbiór chmielu;
proszę o dokładny adres
celem porozumienia się.

H. SELENFREUND

HANDEL CHMIELEM

WIEDEN, XVIII, Edelhofgasse 17.

świadectwem wzmocnienia siły kupnej szerokich mas ludności. Inflacja zaś oddziaływała hamująco na rozwój rynku spożywczego, szczególnie okres lawinowego jej rozwoju.

Przejdziemy teraz do piwa. Spożycie piwa w pięciu latach ostatnich, obejmujących ostatni czas inflacji i okres sanacyjny naszej waluty przedstawia się jak następuje:

W 1922 roku spożycie piwa wynosiło na 1 mieszkańca (licząc ludność 27,200,000) — 5,57 l.; 1923 — 4,95 l.; 1924 — 5,79 l.; 1925 — 5,78 l.; i wreszcie w 1926 — 5,87 l.

I na tym przykładzie widzimy również, że rok klęski inflacyjnej 1923 równie fatalnie odbił się na spożyciu piwa. Jeżeli zaś poprawa w roku 1924 i następnych nie osiąga poziomu innych produktów spożywczych np. cukru, wytłumaczyć to sobie łatwo chociażby tem, że piwo w Polsce nie jest artykułem codziennego użytku i, że jego wartość, jako pokarmu nie jest należycie doceniana. W każdym razie poczynając od roku 1924 spożycie piwa powoli wzrasta. Ponieważ jednak na spożycie piwa działają jeszcze takie czynniki jak pogoda, ciepło i t. d. trudno jest tu ustalić mniej więcej regularny wzrost, tak jak przy spożyciu innych artykułów spożywczych.

Powtarzamy zatem, że stabilizacja waluty, w przeciwieństwie do inflacji, dodatnio wpłynęła na pogłębienie rynku piwnego.

A teraz przejdziemy do alkoholu.

Urzędowe dane Ministerstwa Skarbu, a więc bezsprzecznie ścisłe, podają cyfry następujące. W roku 1922 spożycie stuprocentowego alkoholu wynosiło na 1 mieszkańca 1,68 l.; — 1923 — 2,09 l.; 1924 — 2,1 l.; 1925 — 1,5 l. i 1926 — 1,62 l.

Widzimy stąd, że do roku 1925 spożycie alkoholu wykazuje stałą tendencję do wzrostu i że na rynek spirytusowy inflacja w roku 1923 nie wywiera żadnego specjalnego wpływu a w pierwszym okresie stabilizacji mamy najwyższe spożycie alkoholu.

| | Piwa słabe | | | Piwa mocne | |
|--|------------|------|------|--------------|------|
| | Inflacja | | | Stabilizacja | |
| | 1922 | 1923 | 1924 | 1925 | 1926 |
| Spożycie cukru na 1 mieszkańca rocznie w kilogr. | 6,35 | 6,43 | 8,66 | 9,12 | 9,60 |
| Spożycie spirytusu na 1 mieszkańca rocznie w litrach | 1,68 | 2,09 | 2,10 | 1,50 | 1,62 |
| Spożycie piwa na 1 mieszkańca rocznie w litrach | 5,57 | 4,95 | 5,79 | 5,78 | 5,87 |

Dopiero w roku 1925 konsumpcja spirytusu wykazuje niezwykle silny spadek, utrzymujący się również i w latach następnych.

FABRYKA BECZEK

SS-rów St. Dębińskiego

W RADOMIU, ul. Długa 50.

Poleca na składzie beczki transportowe do piwa różnych rozmiarów pierwszorzędnej jakości.

Tak poważne zmiany na rynku spirytusowym, pozornie niczem niewytłumaczone, gdyż, jak z powyższych dowodów wynika, niepodobieństwem jest przypisywanie tego zjawiska zmianom rynku walutowego, wiążą się z kategorycznymi przeobrażeniami stosunków w przemyśle piwowarskim.

Po szeregu lat, w których swoboda produkcji piw słabych zniechęcała ludność do spożywania piwa, które ze względów konkurencyjnych było coraz słabsze i coraz mniej wartościowe, nastąpił właśnie w piwowarstwie od 1.I.1925 roku zasadniczy zwrot. Przychylając się do postulatów wielokrotnie wyrażanych przez sfery przemysłowe piwowarskie, Ministerstwo Skarbu mocą ustawy zakazuje warzenie piw z brzezki słabszej aniżeli 9" Ball.

Pod wpływem tego zakazu, zabezpieczającego rynek piwny przed produkowaniem zbyt lichych, a przez to tanich gatunków, w wielkich i średnich browarach ujawnia się tendencja współzawodniczenia jakością i mocą piwa. Dzięki temu piwa zaczyna się warzyć z brzezki przewyższającej 12" Ball. i te właśnie cieszą się największym wzięciem u spożywców.

W tem właśnie upatrujemy główną przyczynę spadku spożycia wódki, gdyż jest to dla nas niezbytym pewnikiem, że piwo jest najskuteczniejszym narzędziem walki z alkoholizmem, na co fanatycy anti-alkoholowi z trudem się godzą.

Oczywiste jest, że zawartość alkoholu w piwie z brzezki mocnej ze względów technicznych, ze względu na trwałość a przede wszystkim na wymogi stawiane piwowarstwu przez spożywców, nie może być utrzymana w granicach określonych przez § 1 Ustawy przeciwalkoholowej to jest dochodzić tylko do 2 $\frac{1}{2}$ °/o.

Przy takiej zawartości alkoholu w piwie, jaką nam narzucają twórcy i zaślepieni obrońcy ustawy przeciwalkoholowej, musielibyśmy powrócić do stosunków z przed roku 1925, a piwo stałoby się napojem ogólnie pogardzanym, nie odpowiadającym pod

Etykiety flaszkowe na piwo, Reklamy i Krążki pod kufle z piwem

dostarczają solidnie, szybko i tanio

Zakłady Graficzne S. A. „RYNGRAF”

Kraków, ul. Krupnicza

względem jakości upodobaniom spożywców. W ten sposób piwo straciłoby zupełnie swój dodatni wpływ na zmniejszenie spożycia alkoholu i przestałoby być skutecznym narzędziem walki z pijaństwem.

Podwyższenie dopuszczalnej i niczem w handlu niekrępowanej zawartości alkoholu w piwie z 2¹/₁₀ na 4⁰/₁₀, czego się domaga przemysł piwowski, leży w interesie społeczeństwa i powinno być również dążeniem sfer, które postawiły sobie za zadanie walkę z pijaństwem.

Nie potrzebujemy dodawać, że przy zwiększonej zawartości alkoholu do 4⁰/₁₀, uznanej przez świat naukowy nie tylko za nieszkodliwą, lecz przeciwnie za pożyteczną dla normalnego organizmu ludzkiego, możliwą się stanie większa zawartość ekstraktu w piwie, co podnosi znacznie jego wartość odżywczą. Temu nie zaprzeczy chyba żaden najfanatyczniej chociażby usposobiony wróg alkoholu.

Opierając się na przytoczonych danych statystycznych reasumujemy:

Wzrost konsumpcji produktów spożywczych takich jak cukier, mięso, piwo i t. p. został spowodowany ustabilizowaniem waluty. W okresie inflacyjnym, spożycie tych produktów było mniejsze, doszło zaś do minimalnych norm w roku 1923, t. j. w okresie wzmożonej inflacji.

Przeciwnie sprawa się przedstawia, gdy chodzi o alkohol. Spożycie alkoholu w okresie inflacji stale wzrasta a w pierwszym roku ustabilizowanej waluty dochodzi do maximum. W żadnym więc razie późniejszego spadku spożycia nie możemy przypisywać stabilizacji waluty.

Spadek spożycia alkoholu w 1925 i 1926 roku wiąże się z zakazem warzenia piw z brzoźki słabszej aniżeli 9° Ball. i jest jego naturalnym skutkiem.

ZE ZWIĄZKU RESTAURATORÓW.

Dnia 21 b. m. odbył się w Warszawie III Ogólny Zjazd Delegatów Centrali Stowarzyszeń Właścicieli Restauracji, Hoteli, Pensjonatów, Kawiarni, Kupców i Pokrewnych Zawodów Rzeczypospolitej Polskiej.

Punktualnie o godz. 10-ej rano prezes Centrali p. F. Sobczyński w krótkich słowach powitał liczne delegacje, reprezentujące wszystkie dziedziny Rzeczypospolitej, poczem wybrano prezydium Zjazdu. Przewodnictwo obrad jednogłośnie oddano w ręce p. K. Maksymowicza ze Lwowa.

Po wyczerpaniu punktów porządku dziennego, dotyczących gospodarczej strony Centrali, wygłoszono szereg referatów ilustrujących niedomaganie przemysłu gastronomicznego i ich przyczyny, a głównie uwypuklono szkody jakie przynosi restauracjom ustawa przeciwalkoholowa ze swymi redukcjami, rewizjami koncesji, zakazami i t. p.

P. J. Wróblewski z Warszawy, wygłosił referat pod tytułem: „Stosunek Urzędów Skarbowych do restauracji, hoteli i pensjonatów”, malując bezradne położenie przedsiębiorstw nie prowadzących przepisowych ksiąg handlowych, wobec wygórowanych nieraz wymagań podatkowych. Większość restauracji i kawiarni znajduje się w takich właśnie warunkach, gdyż ich zamożność nie pozwala na ponoszenie kosztów, związanych z prowadzeniem wzorowej księgowości.



Piwowarzy! Używajcie do dezynfekcji browarów

0,5% AKTIVIN'Y (w proszku)

jest obojętna, nie trująca, nie gryząca, wysoce skuteczna,
może być zastosowana do wszystkich materiałów.

Wyrobiana pod kontrolą wyższej szkoły piwowskiej w Weihenstephan.

Wyłączna sprzedaż na Polskę: **KAROL HESSENMÜLLER**, Bydgoszcz, ul. Gdańska 124.

Jedyna fabryka: **CHEMISCHE ZÄKÄLÄDY PYRGOS. DRESDEN—RADEBEUL.**

P. R. Antoniewicz z Poznania, wygłosił odczyt o „Sytuacji restauratorów z powodu redukcji”, wskazując na krzywdę wyrządzaną jednostkom przez znieszenie ich warsztatu pracy; prelegent podkreśla zbiorowy wpływ depresyjny, jaki wywiera widmo przyszłych redukcji koncesji, względnie rewizji zapowiedzianych przez nasze prawodawstwo. Niepewność dalszego istnienia zniechęca do inwestycji i wkładów a nie tylko hamuje rozwój, ale powoduje upadek przemysłu gastronomicznego, spowodowany niepewnością jutra. Wreszcie prelegent wygłasza szereg rezolucji zmierzających do zapobieżenia złemu, a między innymi proponuje zniesienie wszelkich opłat akcyzowych od piwa i win owocowych, jako narzędzi walki z alkoholizmem.

P. K. Maksymowicz ze Lwowa, zobrazował „Wyniki stosowania ustawy antialkoholowej”, dochodząc do wniosku, że ustawa osiąga cel odwrotny, gdyż wzmacnia pijaństwo z tą tylko różnicą, że spożycie wódki przenosi się z restauracji do wyszynków potajemnych. Podkreśla przekonanie szerokich już sfer społeczeństwa, że ustawa przeciwalkoholowa jest nieżyłowa i praktycznie nie da się w życie wprowadzić dlatego winna być zniesiona. Sam fakt zalegalizowanego wprowadzenia do handlu spirytusu dziewięćdziesięciostopniowego, jako środka leczniczego, niezgodny z ustawą, dopuszczającą do handlu napoje zawierające nie więcej aniżeli 45°, jest wymownym dowodem, że ustawa przeciwalkoholowa nie odpowiada wymogom życia.

Niezwykle rzeczowy i ciekawy referat wygłosił p. Bawarski z Nakła o „Celowej walce z alkoholizmem”, wychodząc z założenia, że niema takiego właściciela restauracji, któryby w pijaństwie nie chciał widzieć ciężkiej choroby społecznej; stwierdza, że walka z alkoholizmem leży również w interesie restauratorów. Środki jednakże jakie wybrano w tej walce nie prowadzą do celu. Restaurator woli mieć klientelę spokojną, regularnie uczęszczającą do jego zakładu, aniżeli nietrzeźwą, wywołującą niejednokrotnie awantury i narażającą przedsiębiorstwo na straty. Pokażna jest ilość takich, którzy omijają zakłady restauracyjne w obawie spotkania tam znajomych w stanie nietrzeźwym, gdzie pod przymusem towarzyskim ulecby mogli konieczności spożywania wódki.

W krajach takich jak południowa Francja, Włochy, Węgry, a nawet Czechosłowacja, wódka jest wszędzie, a jednak publiczność woli pić wino i piwo, gdyż są dobre, a przede wszystkim tanie. Alkoholizm nie jest tam tak rozwinięty, jak u nas, a pomimo to obroty i dobrobyt restauratorów stokrotnie przewyż-

Browar w Małopolsce

położony w obrębie miasta powiatowego, oddalony o godzinę drogi koleją od jednego z większych miast Małopolski, kompletnie urządzony

do wydzierżawienia zaraz.

Zgłoszenia nadsyłać pod adresem:
Zarząd Dóbr Strzyżów n/Wisłokiem, woj. Lwowskie.

szają nasze stosunki. Wódka zatem nie jest najważniejszym artykułem handlu restauracyjnego i winniśmy dążyć do zastąpienia jej napojami, zawierającymi mało alkoholu jak wina krajowe, a przede wszystkim piwo. Na tej drodze walka z alkoholizmem napewno doprowadzi do celu i nie ulega wątpliwości, że jest to droga najkrótsza.

Ażeby jednak cel ten osiągnąć, należy obniżyć ceny piwa i win krajowych w pierwszym zaś rzędzie zniesić wszelkie opłaty akcyzowe jakie dziś ciążyą na produkcji tych napojów.

Wreszcie p. Dyrektor Targów Poznańskich, dr. M. Krzyżankiewicz z Poznania, wygłosił obszerny referat o „Dodatnich wynikach urządzania wystaw dla zawodu restauracyjnego i hotelarskiego”.

Po dyskusji nad referatami i uchwaleniu rezolucji zjazd zamknięto.

STRAJK?

Express Poranny donosi z Łodzi o zamierzonym strajku piwnym ze strony restauratorów, którzy zapowiadają, iż nie będą sprzedawać piwa, dopóki browary nie przestaną dostarczać piwa do domów prywatnych. Potwierdzenia tej wiadomości, do chwili oddania numeru pod prasę, niestety nie otrzymaliśmy.

Wiadomość wydaje nam się nieprawdopodobną. Gdyby jednak odbiorcy browarów zdecydowali się na takie represje, względem producentów, narażą się na poważne straty, które w następstwie trudno już powetować.

Podobny wypadek strajku miał miejsce w Wiedniu w początku roku ubiegłego. Bilans strat, jakie poniósł z tego powodu przemysł restauracyjno-kawiarniany, obliczony po zakończonym strajku, dał wcale niezachęcające wyniki, a związek restauratorów wiedeńskich ten sposób załatwiania zatargów uznał za szkodliwy przede wszystkim dla restauracji i kawiarni.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Dnia 30 czerwca odbędzie się w Warszawie posiedzenie Zarządu C. Z. P. P. i S. w R. P. o godz. 11-ej rano w lokalu przy ul. Wiejskiej 17 z następującym porządkiem dziennym:

1. Rachunek strat i zysków za rok 1926.
2. Bilans za rok 1926.
3. Budżet na rok 1927.
4. Wystawa Krajowa w Poznaniu.
5. Normalizacja butelek.
6. Sprawy bieżące.
7. Wolne wnioski.

Dochody skarbowe z tytułu akcyzy od piwa w m. maju wynosiły 783.784 zł. Spożycie piwa w m. kwietniu wynosiło około 140.246 Htl., co w porównaniu z rokiem ubiegłym stanowi wzrost 10.202 Htl. Sprzedaż piwa w m. maju prawdopodobnie nie przewyższy tegoż okresu z roku ubiegłego.

Jak nas informuje Państwowy Urząd Badania artykułów spożywczych, używanie sacharyny i saponiny do piwa i wogóle do wyrobu artykułów spożywczych jest surowo zakazane przez Państwowy Urząd Zdrowia. W razie wykrycia tych składników w piwie, dochodzenie karne podejmie obecnie nie tylko Ministerstwo Skarbu, na podstawie ustawy o opodatkowaniu piwa, ale również i Ministerstwo Spraw Wewnętrznych oskarżając niesumienną produkcję o fałszerstwo. Niezależnie od producenta pociągany będzie do odpowiedzialności sprzedawca. Jednocześnie Państwowy Urząd Badania artykułów spożywczych, w każdym wypadku wykrycia szkodliwych dla zdro-

wia domieszek w piwie, przyrzekł zawiadamiać C. Z. P. P. i S. w R. P.

W najbliższych dniach oczekiwany jest proces między dwoma browarami o przywłaszczenie beczek od piwa, przez wyskrobanie firmy właściciela i zastąpienie jej swoją. Przebieg i wynik procesu podamy do wiadomości naszych czytelników.

Jednocześnie zwracamy się z uprzejmą prośbą o łaskawe nadesłanie nam sprawozdań tekstów wyroków, gdyby podobne procesy miały gdzie miejsce.

CENY JĘCZMIENIA.

| | | |
|------------|--------|---------------------------------|
| Warszawa. | 15/Vl. | 49 — 51 zł. |
| | 17/Vl. | 48 — 49 zł. |
| | 18/Vl. | 49 — 49,50 zł. |
| | 20/Vl. | 49 — 50 zł. |
| Bydgoszcz. | 18/Vl. | 45 — 47 zł. |
| Lublin. | 15/Vl. | 47 zł. |
| | 18/Vl. | 48 zł. |
| | 20/Vl. | 48 zł. |
| | 21/Vl. | 47 zł. |
| Wilno. | 17/Vl. | 50 — 53 zł. |
| Hamburg. | 15/Vl. | 12,65 hfl. Dun. Ros. |
| | 21/Vl. | 12,45 hfl. Malt. Barl. |
| Berlin. | 15/Vl. | 241 — 275 Mk. n. |
| | 21/Vl. | 241 — 275 „ „ |
| Chicago. | 14/Vl. | Malting 85 — 97 cts. za bushel. |
| | 16/Vl. | Malting 85 — 98 cts. za bushel. |
| | 17/Vl. | Malting 82 — 97 cts. za bushel. |
| | 18/Vl. | Malting 80 — 95 cts. za bushel. |
| | 20/Vl. | Malting 83 — 92 cts. za bushel. |
| Nowy Jork. | 16/Vl. | Malting 102 cts. za bushel |
| | 17/Vl. | Malting 103 cts. za bushel |
| | 18/Vl. | Malting 102 cts. za bushel |
| | 20/Vl. | Malting 100 cts. za bushel |

PAROWA FABRYKA WYROBÓW BEDNARSKICH LEONARDA KOPYDŁOWSKIEGO

PIOTRKÓW TRYB., UL. KRAKOWSKA Nr. 8. — Tel. Nr. 37.

FIRMA EGZYSTUJE OD ROKU 1885.

WYKONYWA WSZELKIE URZĄDZENIA W ZAKRESIE BEDNARSTWA DLA BROWARÓW, GORZELNI, OCTOWNI, FABRYK CHEMICZNYCH I SYROPIARNI. POSIADA STAŁE NA SKŁADZIE BECZKI PIWNE, OCTOWE, WINNE I DO SYROPU. WYRABIA KLEPKI I KOMPLETY EKSPORTOWE.

BECZKI TRANSPORTOWE DO PIWA WYTRZYMUJĄ NAJWYŻSZE CIŚNIENIE.

HUTA SZKLANA „JABŁONNA”

SPÓŁKA AKCYJNA



WYRABIA I SPRZEDAJE
NA ZAMÓWIENIA I ZE
SKŁADU BUTELKI ZE SZKŁA
ORANGE I PÓLBIAŁEGO
DO PIWA, PORTERU, WIN,
WÓDEK, LEMONIAD I WÓD
MINERALNYCH.

SPECJALNOŚĆ BUTELKI
DO PASTEURYZACJI
I NA WYSOKIE CIŚNIENIE.

A D R E S:

ZARZĄD: WARSZAWA,
AL. UJAZDOWSKIE 22 m. 2.

Telefon 226-01.

Adres telegr.:
WARSZAWA
JABŁONHUTA

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam.

Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografia p. f. „JAN COTTY” w Warszawie, Kapucyńska 7.